

# 수업 계획서

2025년도 1학기

|       |          |      |                |      |    |
|-------|----------|------|----------------|------|----|
| 교과목코드 | 5300007  | 교과목명 | 식생활과문화         | 분반   | 77 |
| 학점/시수 | 3 / 3    | 수업형태 | 이론(3)          | 강의실  |    |
| 이수구분  | 전선       | 수업대상 | 미래융합학부(영양식품학과) | 수업교시 |    |
| 담당교수명 | 박정숙      | 교과소속 | 미래융합학부(영양식품학과) | 연락처  |    |
| 연구실   | 무등관 1308 | 상담일시 |                |      |    |
| 홈페이지  | http://  | 이메일  |                |      |    |

| 핵심역량    |         |        |         |         |        |        |           |       |       |
|---------|---------|--------|---------|---------|--------|--------|-----------|-------|-------|
| 전문      |         |        | 창의      |         | 나눔     |        | 계         |       |       |
| 30      |         |        | 30      |         | 40     |        | 100       |       |       |
| 식품관리    |         |        | 영양관리    |         |        | 산업응용   |           |       | 계 (%) |
| 식품성분 파악 | 식품위생 관리 | 식품가공기술 | 영양성분 정의 | 에너지대사규명 | 인체생리파악 | 융합연구개발 | 창의적 산업 경영 | 스마트창업 |       |
| 0       | 0       | 60     | 0       | 0       | 20     | 0      | 20        | 0     |       |

|             |                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 핵심역량<br>연계성 | 이 교과목은 세계여러나라의 역사를 바탕으로 식생활 분야에 대한 깊이 있는 전문지식 습득이 중요하다. 더불어 습득한 지식을 기반으로 한 종합적 사고를 통해 관련 문제를 풀어봄으로써 개념을 명료화하고, 이를 현장에서 적용할 수 있는 자질을 함양하는 것에 목적이 있다. 따라서 전문(전문지식) 30%, 창의(종합적 사고) 30%, 나눔(공감) 40%와 식품가공 기술 60%, 산업응용 40%로 핵심역량을 설정하였다. |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|             |                                                                                                                                      |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 전공능력<br>연계성 | 식생활과 문화는 전공지식 함양을 주목표로 하여 학생의 요구도 분석 결과를 반영하여 설정한 직무역량에 따라 여러나라 음식문화를 알고 발전시켜 급식현장에서 전공실무 능력과 전반적인 지식을 발휘하여 여러 상황에서 응용할 수 있는 역량으로 설정 |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |                        |
|------|------------------------|
| 핵심개념 | 우리나라 식생활, 세계의 식생활, 식문화 |
|------|------------------------|

|    |            |
|----|------------|
| 기능 | 비교하기, 설명하기 |
|----|------------|

|                   |     |
|-------------------|-----|
| 선수과목<br>및<br>사전지식 | 조리학 |
|-------------------|-----|

|      |                                                                                                                                                                                                                                   |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 수업개요 | <p>세계 여러나라의 역사와 음식문화는 그 나라의 자연조건의 영향을 받으면서 오랜역사 속에서 형성되었기 때문에 독특한 전통과 낯선 다양함을 지닌다. 글로벌시대의 여행 유행 해외근무 등의 이유로 단기간 또는 장기간 지구촌의 여러 국가에서 생활할 기회가 많아질 것이다. 우선 우리나라를 비롯한 동양권과 서양의 다양한 음식문화를 알아보고 다른국가와 민족의 전통도 인정하면서 더불어 지낼수 있도록 한다.</p> |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |       |                                                                                                                                                                                                    |
|------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 수업목표 | 지식·이해 | 1. 나는 세계 각나라의 자연조건이나 기후환경 등 다양한 음식문화에 대해서 학습할 수 있다.<br>2. 나는 각나라별 향토음식이나 나라별 대표음식을 알아보고 설명할 수 있다.<br>3. 나는 각 나라에서 생산되는 대표식품과 이를 이용한 음식을 학습할 수 있다.                                                  |
|      | 과정·기능 | 1. 나는 세계음식과 관련된 다양한 식재료에 대한 지식을 습득하고 이를 다양한 음식에 적용할 수 있다.<br>2. 나는 각 나라의 식재료가 식생활에 미치는 영향을 이해하고 이들 식재료에 대한 음식 제조 공정을 제시할 수 있다.<br>3. 나는 나라별 식재료에 관련한 자료를 바탕으로 각나라의 식문화에 접근하여 다양한 식문화에 대해 분석할 수 있다. |
|      | 가치·태도 | 1. 나는 각나라의 음식문화에 대한 다양한 지식과 기술을 바탕으로 올바른 가치를 정립할 수 있다.<br>2. 나는 세계의 음식문화와 관련한 다양한 음식에 따른 실천행동을 할 수 있는 역량을 갖는다.                                                                                     |

|                    |                                                                           |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| 전년도<br>교과목<br>개선사항 | - 2023학년도 3학기 Re-leap 연수 내용 중 교수-학습상담을 수업개선, 학습지도, 학생지도 등 활동결과를 강의내용에 반영함 |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------|

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |      |  |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|--|
| 교수방법 | 문제해결형                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 플립러닝  |      |  |
|      | 지역사회연계형                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |      |  |
|      | 소통중심형                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |       |      |  |
| 교육방법 | 교수방법                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 플립러닝  | 중심역량 |  |
|      | - 3-5주, 11-12주 차수 시행<br>- 플립러닝의 전반적인 소개<br>- 개인적 준비단계, 평가시험, 이익제기, 피드백 등의 순환과정으로 학습한다.                                                                                                                                                                                                                                      |       |      |  |
|      | 교수방법                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 직접교수법 | 중심역량 |  |
|      | - 1-2주, 6-10주, 13-15주 차시는 직접교수법<br>1) 도입: 이전 학습 내용 상기 및 동기유발, 본 차시 학습내용 안내 2) 설명: 식품과학의 개념 설명 3) 시범: 올바른 원리나 절차에 따른 적절한 예를 통한 시범실습 4) 교사의 질문과 학생의 대답 5) 안내된 연습: 교사의 안내 하에 난이도를 높여가며 개별 연습, 교정적 피드백 즉시 제공(본 차시 수업내용에 대한 개별 이해 시간. 교사는 교실을 순회하며 피드백 제공 6) 독립적 연습: 안내된 연습에서 85~90% 정확성 수준을 달성했을 때 스스로 반복 연습(스스로 교사가 제시한 문제 해결) |       |      |  |
|      | 교수방법                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       | 중심역량 |  |
|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |      |  |

|                           |                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| IBL                       | 교내 이클래스( <a href="http://ctl.kwu.ac.kr">http://ctl.kwu.ac.kr</a> )를 활용한 소통학습. 학습자는 이클래스를 통해 수업과 관련된 질문을 하고, 교수자는 다음 수업 전까지 그에 대한 답을 함으로써 보충 학습이나 심화 학습 등 수업시간 이외 추가적인 개별 학습 기회제공 |
| 수업매체                      | 동영상자료, 실시간화상프로그램(ZOOM),인터넷자료,파워포인트                                                                                                                                               |
| 중간<br>COI결과<br>반영<br>수정사항 | - 2023학년도 3학기 Re-leap 연수 내용 중 교수-학습상담을 수업개선, 학습지도, 학생지도 등에 반영함                                                                                                                   |

|                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 장애학생을 위한 수업지원   | <p>□ 학칙 제85조에 의거하여 장애학생은 개강 첫 주에 교과목 담당교수와의 면담을 통해 출석, 강의, 과제 및 시험에 특별 한 지원을 요청할 수 있으며 요청된 사항은 장애학생지원센터(950-3590) 또는 담당교수를 통해 지원받을 수 있습니다.</p> <p>□ 장애학생을 위한 수업지원 사항 안내</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 학생은 장애학생지원센터를 통해 다음의 사항을 지원받을 수 있음 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 강의관련: 강의노트 복사, 학습도우미 지원, 타학생의 수업노트 복사</li> <li>- 과제관련: 과제대필을 위한 도우미 지원, 과제제출 1주 연장</li> <li>- 평가관련: 답안 대필을 위한 도우미 지원, 시험시간연장, 시험지 확대복사</li> <li>- 기기관련: 학습보조기기 및 보조공학기기 지원</li> </ul> </li> <li>2. 학생은 담당교수를 통해 다음의 맞춤형 강의를 지원받을 수 있음 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 시각장애: 강의관련 자료 확대복사</li> <li>- 지체장애: 수강시 좌석 앞자리 또는 뒷자리와 같이 본인이 선호하는 좌석 배정</li> <li>- 청각장애: 수강시 좌석 앞자리 배정</li> <li>- 지적장애: 반복학습/보충학습제공</li> </ul> </li> </ol> |
| 참고사항            | <p>□ 수업자료는 e-Class(<a href="http://ctl.kwu.ac.kr/">http://ctl.kwu.ac.kr/</a>) 자료실에 탑재할 예정입니다. 구체적인 활용방법은 수업시간에 공고하겠습니다.</p> <p>□ 학칙 제46조에 의거하여 수업 시간수의 3/4 이상 출석 미달 시 학점이 부여되지 않습니다.</p> <p>□ 수업계획안은 오리엔테이션 이후 학생의견을 수렴하여 변경이 있을 수도 있으며, 최종 수업계획서는 3주차에 탑재될 예정입니다.</p> <p>□ 매 차시별 수업 시작과 종료에서 다음 활동을 실시합니다.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 수업 시작 시(1~2분 정도) <ul style="list-style-type: none"> <li>- KWU 공식인사(사랑합니다, 고맙습니다, 축복합니다)</li> <li>- 마음다짐(예: 명상멘트, 명상 동영상 등)</li> </ul> </li> <li>2. 수업 종료 시(1~2분 정도) <ul style="list-style-type: none"> <li>- 마음다짐(예: 명상멘트, 명상 동영상 등)</li> <li>- KWU 공식인사(사랑합니다, 고맙습니다, 축복합니다)</li> </ul> </li> </ol> <p>※영상멘트 및 동영상은 교양기초교육원 메인 홈페이지에 탑재되어 있습니다.</p>                               |
| 학습과제 작성요령 및 유의점 | <p>- 우리나라 음식을 한가지 선택하여 자기가 선택한 나라의 식재료, 조리방법 등을 활용하여 만들어 보기</p> <p>- 서론, 본론, 결론, 참고문헌 형식으로 작성</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

□ 교육 자료 목록

| 순번 | 교재명(자료명)        | 종류   | 저자            | 출판사   | 비고 |
|----|-----------------|------|---------------|-------|----|
| 1  | 다문화시대의 식생활문화 이해 | 주교재  | 김종욱, 최은희, 김문정 | 백산출판사 |    |
| 2  | 세계 식생활과 문화      | 보조교재 | 이승우           | 창지사   |    |
| 3  | 글로벌 음식문화의 이해    | 보조교재 | 박경태, 백종온, 조용범 | 석학당   |    |

□ 학습 과제 목록

| 순번 | 과제명                          | 내용                                                                      | 제출시기  | 제출처     |
|----|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------|---------|
| 1  | 한국음식 중 세계인이 좋아하는 음식으로 만들어 보기 | 한가지 음식을 선택하여 자기가 선택한 나라의 식 재료, 조리방법 등을 활용하여 만들어 보기(서론, 본론, 결론, 참고문헌 형식) | 13주   | e-class |
| 2  | 플립러닝 반영                      | 플립러닝에 대한 결과를 평가에 반영                                                     | 해당주차별 | e-class |

□ 평가 방법 목록

| 전공능력 |          |                                |         | 과정중심평가 |       |       |
|------|----------|--------------------------------|---------|--------|-------|-------|
| 전공능력 | 하위능력     | 구성요소                           | 비율 (%)  | 평가방법   | 평가 배점 | 성취수준  |
| 식품관리 | 식품가공기술   | 가공 기술과 공정 이해,가공식품 개발           | 60      | 지필평가   | 48    | 1~5수준 |
| 산업응용 | 창의적 산업경영 | 식품 산업 현장 이해,식품산업 실무 이해,문제해결 능력 | 20      | 관찰평가   | 10    | 1~5수준 |
|      |          |                                |         | 보고서평가  | 17    | 1~5수준 |
|      |          |                                |         | 자기평가   | 5     | 1~5수준 |
|      |          |                                |         | 출석점수   | 20    |       |
| 구분   |          | 중간 지필평가                        | 기말 지필평가 | 비고     |       |       |
| 실시여부 |          | 실시                             | 실시      |        |       |       |
| 실시방식 |          | 대면                             | 대면      |        |       |       |

|                     |                           |  |  |  |  |  |
|---------------------|---------------------------|--|--|--|--|--|
| 과정중심<br>평가방법        | 관찰평가,보고서평가,자기평가,지필평가      |  |  |  |  |  |
| 평가기준 첨부파일           | 식생활과 문화77평가기준표2025-1).pdf |  |  |  |  |  |
| 성취수준<br>미달자<br>지도방안 | 담당교수가 개인별로 심화학습지도 및 면담 실시 |  |  |  |  |  |

□ 주차별 강의 내용 목록

| 학습주제           | 학습내용                                                                                   | 교수방법  | 평가방법 | 교재진도                  | 수업<br>주차 | 전공(교양)<br>하위능력  |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|-----------------------|----------|-----------------|
| 식생활문화의<br>이해   | - 식생활문화<br>- 식생활문화권의 분류                                                                | 직접교수법 |      | 주교재 Part 1            | 1        | 식품가공기술          |
| 한국의 식생<br>활문화  | - 자연적, 사회적환경<br>- 부식류, 사찰음식                                                            | 직접교수법 |      | 주교재 Part 2(제1장 - 제6장) | 2        | 식품가공기술          |
| 한국의 식생<br>활문화  | - 발효음식<br>- 장류로 된장, 고추장 등                                                              | 플립러닝  |      | 주교재 Part 2(제7장 - 제9장) | 3        | 식품가공기술<br>스마트창업 |
| 한국의 식생<br>활문화  | - 전통병과, 절기 등 식문화<br>- 떡, 한과, 절기음식 등                                                    | 플립러닝  |      | 주교재 Part 3(제1장 - 제2장) | 4        | 식품가공기술          |
| 동양의 식생<br>활문화  | - 궁중음식, 궁중의 식생활<br>- 대표음식, 식사예절                                                        | 플립러닝  |      | 주교재 Part 2(제3장 - 제4장) | 5        | 식품가공기술          |
| 동양의 식생<br>활문화  | - 중국의 식문화<br>- 환경적 개요, 대표적인 음식 등                                                       | 직접교수법 | 자기평가 | 주교재 Part 2(제5장)       | 6        | 식품가공기술          |
| 동양의 식생<br>활문화  | - 일본의 식문화<br>- 대표적인 음식, 식사예절 등<br><br>* 발표 : 남아시아, 중동, 아프리카의 식문화에 대한 경험이나 우리나라 음식과 연관성 | 직접교수법 |      | 주교재 Part 2(제7장)       | 7        | 식품가공기술          |
| 동양의 식생<br>활 문화 | - 아시아의 식문화<br>- 중간 지필시험                                                                | 중간고사  | 지필평가 |                       | 8        | 식품가공기술          |
| 서양의 식생<br>활문화  | - 프랑스의 식문화<br>- 대표적인 음식                                                                | 직접교수법 |      | 주교재 Part 4(제1장)       | 9        | 스마트창업           |
| 서양의 식생<br>활문화  | - 독일의 식문화<br>- 대표적인 음식                                                                 | 직접교수법 |      | 주교재 Part 4(제2장)       | 10       | 스마트창업           |

|             |                              |       |       |                       |    |        |
|-------------|------------------------------|-------|-------|-----------------------|----|--------|
| 서양의 식생활문화   | - 영국, 이탈리아의 식문화<br>- 대표적인 음식 | 플립러닝  |       | 주교재 Part 4(제3장 - 제4장) | 11 | 스마트창업  |
| 서양의 식생활문화   | - 스페인, 멕시코의 식문화<br>- 대표음식 등  | 플립러닝  | 관찰평가  | 주교재 Part 4(제5장 - 제6장) | 12 | 식품가공기술 |
| 서양의 식생활문화   | - 미국의 식문화<br>- 대표적인 음식       | 직접교수법 | 보고서평가 | 주교재 Part 4(제7장)       | 13 | 식품가공기술 |
| 서양의 식생활문화   | - 러시아의 식문화<br>- 대표음식 등       | 직접교수법 |       | 주교재 Part 4(제8장)       | 14 | 스마트창업  |
| 동.서양 음식의 만남 | - 퓨전음식<br>- 국내외 퓨전음식의 흐름 등   | 기말고사  | 지필평가  |                       | 15 | 스마트창업  |

□ 전공능력비율 합계(%)

| 구분         | 식품성분파악 | 식품위생관리 | 식품가공기술 | 영양성분정의 | 에너지대사규명 | 인체생리파악 | 융합연구개발 | 창의적산업경영 | 스마트창업 | 계   |
|------------|--------|--------|--------|--------|---------|--------|--------|---------|-------|-----|
| 능력반영횟수(차시) | 0      | 0      | 10     | 0      | 0       | 0      | 0      | 0       | 6     | 16  |
| 능력비율(%)    | 0      | 0      | 60     | 0      | 0       | 20     | 0      | 20      | 0     | 100 |